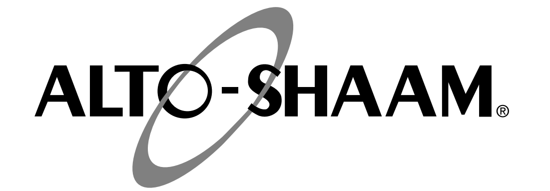


Tranchierplatte



Modelle:

CS-100
CS-200



CS-200 mit Atemabweiser

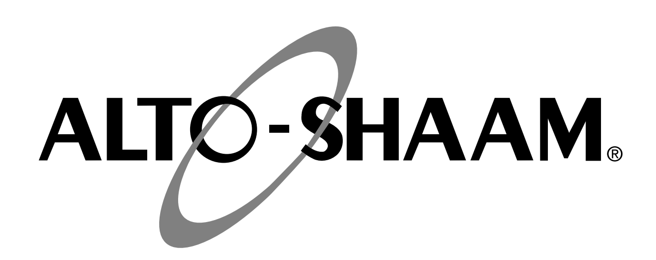
CS-100 mit Atemabweiser

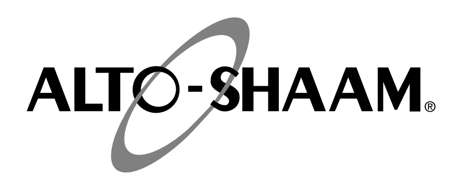
• INSTALLATION
• BEDIENUNG
• WARTUNG



W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA
MN-29611-GR (REV. 1) • 10/13





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

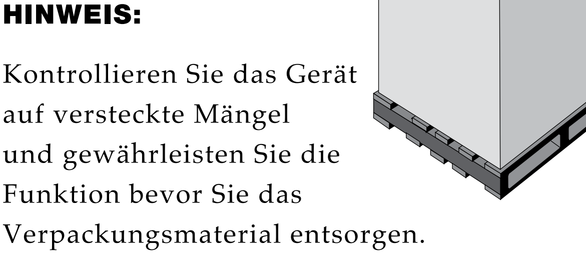
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

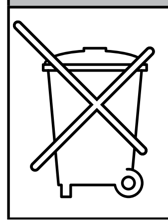
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

INSTALLATION

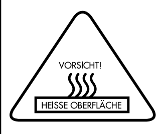
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



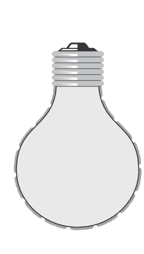
DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT



Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

1. Das Gerät kann komplett mit losen Teilen und Zubehör in mehreren Kartons geliefert werden. Es ist zu prüfen, ob alle bestellten Zubehörteile erhalten wurden.
2. Die beheizte Tranchierstation ist zur Montage direkt auf einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen oder Heißhalteschrank vorgesehen. Die Tranchierplatte kann auch als frei stehendes Gerät verwendet werden.

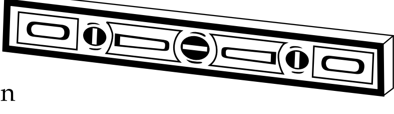
   AUF HEISSHALTESCHRÄNKEN MONTIERTE TRANCHIERPLATTEN:
   Die 1-Zoll-Standbeine entfernen, bevor die Tranchierplatte auf den Halo Heat Niedrigtemperaturofen oder den Heißhalteschrank gesetzt wird. Das Gerät muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche angebracht werden.

   FREISTEHENDE TRANCHIERPLATTEN:
   Sicherstellen, dass die 1-Zoll-Standbeine angebracht sind, bevor die Tranchierplatte auf die Arbeitsfläche gesetzt wird. Wenn die 1-Zoll-Standbeine nicht vor dem Einschalten der beheizten Tranchierplatte angebracht werden, kann diese Arbeitsfläche beschädigt werden und es kann Brandgefahr bestehen; außerdem wird die Markierung „UL Listing“ ungültig. Das Gerät muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche angebracht werden.
3. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
4. **Das Gerät NICHT** in der Nähe einer Kaltluftquelle, wie Gefriergerät, Klimaanlagen-Entlüftungsschlitze oder in Bereichen aufstellen, in denen die Leistung durch Außenluftschwankungen beeinflusst werden können.
5. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.
6. Den Hustenschutz hoch heben und in die Halterungen an der Gerätevorderseite schieben.

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Anbringen der Glühlampen.

NIVELLIERUNG

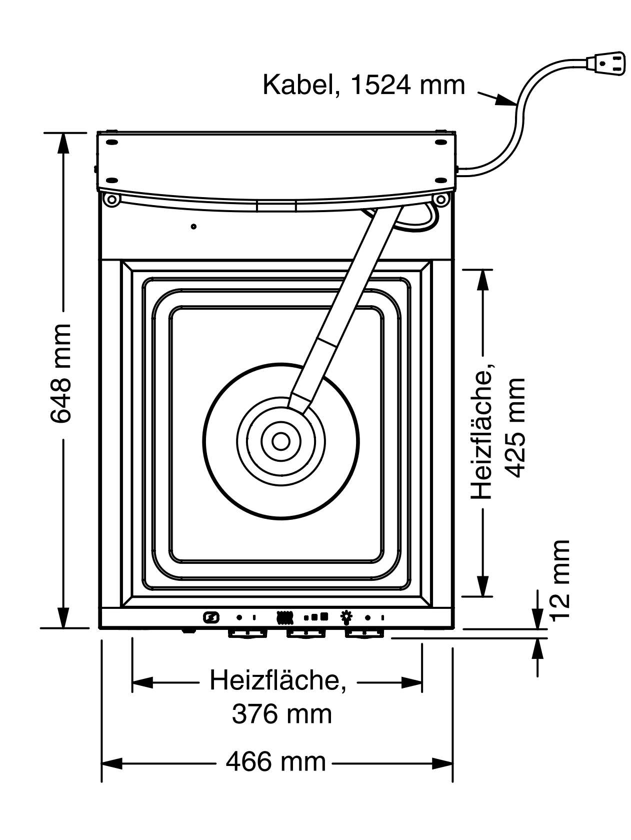
Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.



HINWEIS: Falls dieses Gerät nicht korrekt nivelliert wird, kann es inkorrekt funktionieren.

INSTALLATION

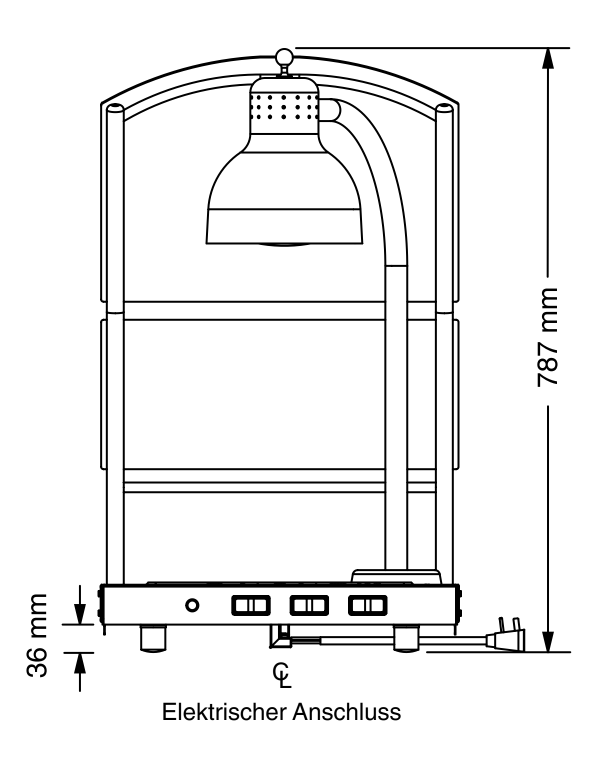
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

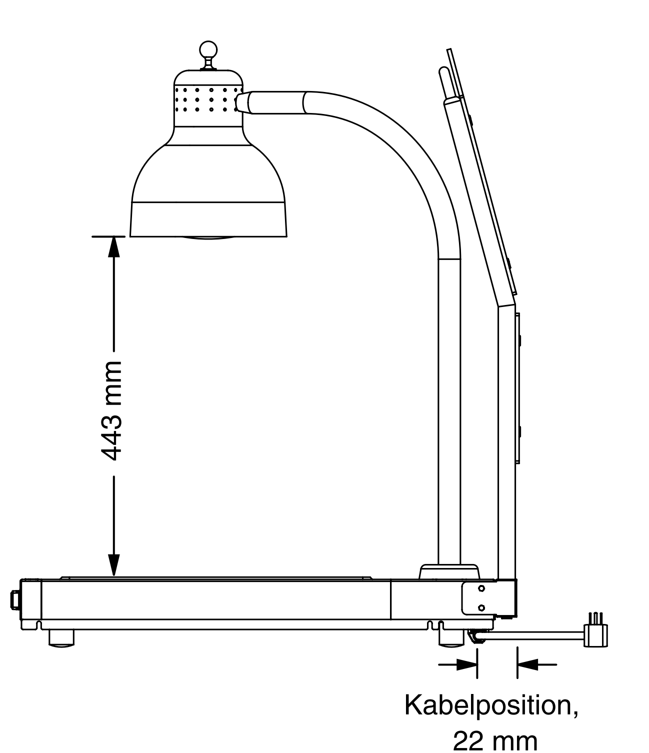


CS-100

KAPAZITÄT FÜR ERWÄRMTES PRODUKT	
Gewicht (Pfund) MAX.	40
Gewicht (kg) MAX.	18
Fleischgröße	Kleines Steamship Round

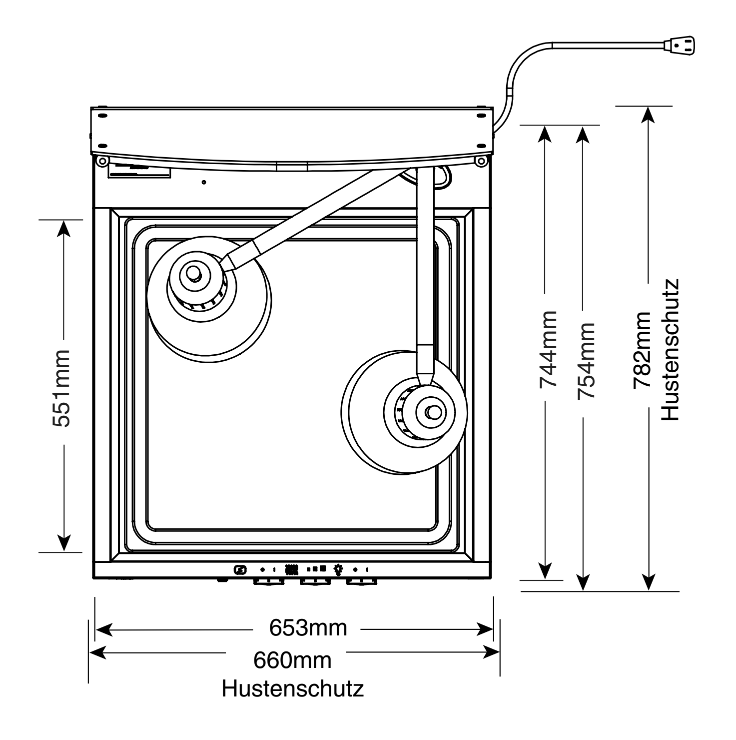
OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Schneidbrett	BA-28482
Tranchierhalter, Prime Rib	HL-2635
Tranchierhalter, Steamship	4459





INSTALLATION

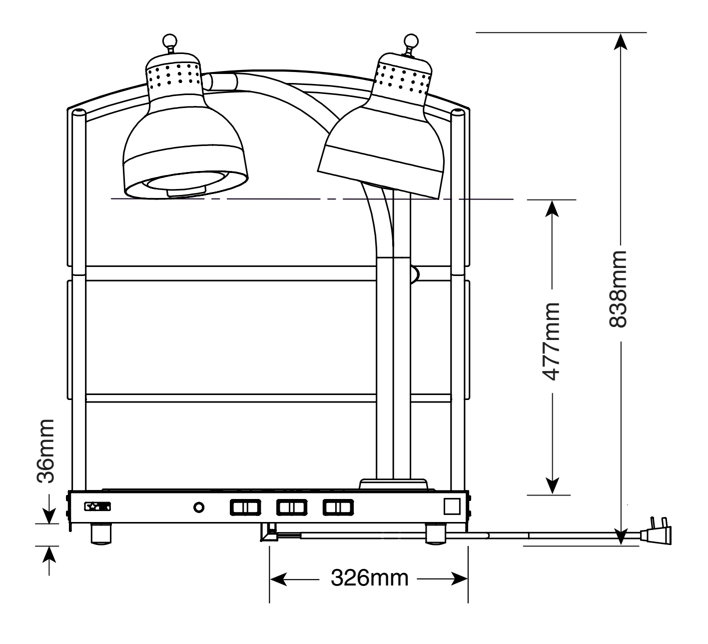
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

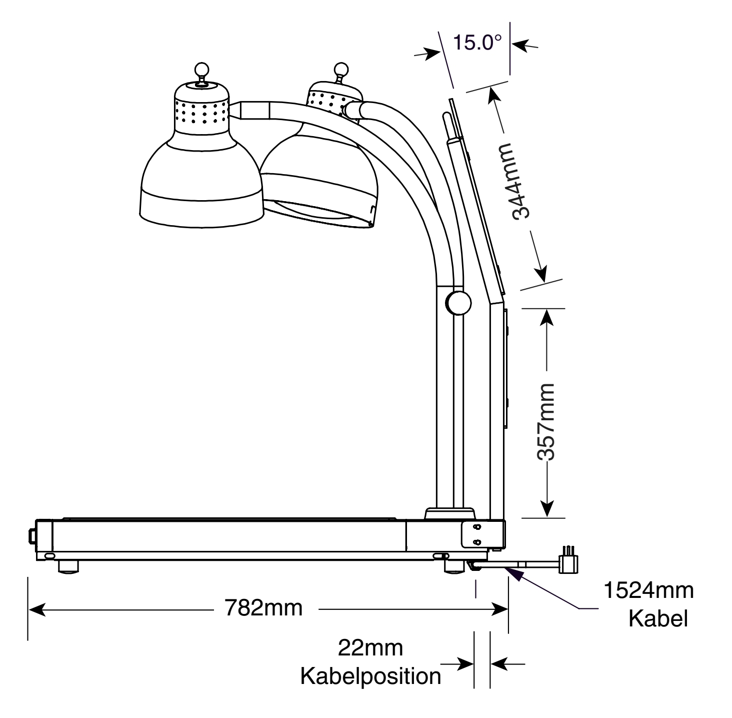


CS-200

KAPAZITÄT FÜR ERWÄRMTES PRODUKT	
Gewicht (Pfund) MAX.	70
Gewicht (kg) MAX.	31,7
Fleischgröße	GROSSES STEAMSHIP ROUND

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Normalgroßes Schneidbrett	BA-28066
Halbgroßes Schneidbrett	BA-29244
Tranchierhalter, Prime Rib	HL-2635
Tranchierhalter, Steamship	4459





INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

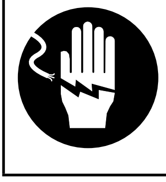
⚠ GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

1. Ein Kennschild ist permanent an der Tranchierplatte angebracht.
2. Bei Bedarf muss ein geprüfter Elektriker eine für dieses Gerät geeignete Steckdose unter Einhaltung aller geltenden Elektrovorschriften installieren.
3. Die Tranchierplatte darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; sie muss so platziert werden, dass die Steckdose in Notfällen einfach zugänglich ist.
   Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

ELEKTRISCH - CS-100

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	4,2	0,50	NEMA 5-15P 15 A - 125 V STECKER
230	1	50/60	2,2	0,50	CEE 7/7 STECKER-SPANNUNG 250V
					CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V
					BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V

ELEKTRISCH - CS-200

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
120	1	60	6,3	0,75	NEMA 5-15P 15 A - 125 V Stecker
230	1	50/60	3,3	0,75	CEE 7/7 250V STECKER
					CH2-16P STECKER-SPANNUNG 250V
					BS 1363 (NUR GB) STECKER-SPANNUNG 250V

Stromlaufpläne befinden sich an der Unterseite des Geräts.

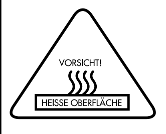
BETRIEB

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT:

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieses Geräts vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Die äußeren Metallflächen des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch und einer milden Seifenlösung reinigen. Sorgfältig spülen.

Den Hustenschutz aus Glas mit Seife oder einem milden Geschirrspülmittel und Wasser reinigen. Mit einem sauberen, feuchten Sämischledertuch trocken wischen. Fett und Öl können mit Naphtha oder Hexan entfernt werden. Keine gewerblichen oder Haushaltsreiniger mit Ammoniak verwenden. Zur Vermeidung von Kratzern keine trockenen Lappen oder Scheuermittel verwenden.



BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. Den Kippschalter betätigen.

Den Kippschalter für die beheizte Platte auf ON (Ein) stellen. Den Kippschalter mit drei Stellungen auf die gewünschte Warmhaltetemperatur einstellen (NIEDRIG/MITTEL/HOCH). Den Kippschalter für die Lampen auf ON (Ein) stellen.

2. Vorwärmen.

Mindestens 30 Minuten lang vorwärmen.

3. Die Tranchierplatte nur mit heißen Speißen beladen.

Das Produkt muss die korrekte Kerntemperatur haben, bevor es auf die Tranchierplatte gelegt wird. Die Kerntemperatur des heißgehaltenen Produktes mit einem Fleischthermometer messen. Die Plattentemperatur muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird. Falls ein Gericht nicht die erforderliche Serviertemperatur hat, muss es in einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen oder Combitherm®-CombiOven auf den korrekten Temperaturbereich erwärmt werden.

4. Die Speisentemperatur prüfen.

Da der korrekte Temperaturbereich von der Art des Produktes und der aufbewahrten Menge abhängt, müssen die einzelnen Produkte in regelmäßigen Abständen mit einem Taschenthermometer gemessen werden, um eine sichere Heißhaltetemperatur zu gewährleisten. Örtliche Gesundheitsvorschriften für Mindestserviertemperaturen können unterschiedlich sein. Der geeignete Temperaturbereich ist gewöhnlich 60 bis 71 °C oder höher.

MITTLERE Heizplattentemperatur:	
Einstellung	**Temperatur**
Niedrig	53 °C
Mittel	71 °C
Hoch	82 °C

HINWEIS: KEINE Messer oder Küchenutensilien auf der heißen Metallfläche verwenden. Es wurde ein Schneidbrett mitgeliefert.

BETRIEB

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in ein Gerät mit niedriger Temperatur zum Heißhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

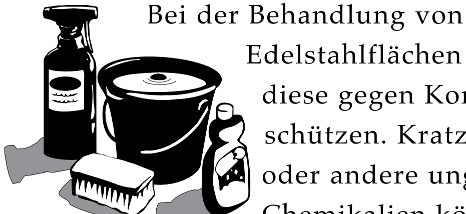
Die Kerntemperatur des warmgehaltenen Produktes mit einem Thermometer mit Metallschaft messen. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



PFLEGE UND REINIGUNG

GERÄTEPFLEGE

Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei.

Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

DAS GERÄT MUSS NACH JEDER VERWENDUNG GRÜNDLICH GEREINIGT WERDEN:

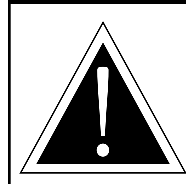
1. Alle Speisen von der Tranchierplatte entfernen.
2. Den Kippschalter ON/OFF auf OFF (Aus) stellen. Von der Stromversorgung trennen. Das Gerät abkühlen lassen.
3. Das Schneidbrett nach jeder Verwendung entfernen. Es muss gemäß geltender behördlicher Hygienevorschriften separat gereinigt und desinfiziert werden. Das Schneidbrett auf einer sauberen, ebenen Fläche an der Luft trocknen lassen, damit es sich nicht verzieht. Wenn sich das Schneidbrett verzieht, kann es durch Erwärmen biegsam gemacht und wieder gerade gebogen werden. Verzogene Schneidbretter können auf der Tranchierplatte, in einem vorgeheizten Combitherm® CombiOven für 10 Minuten im Dämpfungsprogramm oder in einem vorgeheizten Halo Heat Niedrigtemperaturofen für 15 Minuten bei 121 °C erhitzt werden.
4. Die Metallflächen des Geräts mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen. Hartnäckige Flecken mit einem Kunststoff-Reibschwamm oder mit Ofenreiniger entfernen. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

5. Oberflächen können nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
6. Den Hustenschutz mit einem Fensterreiniger reinigen.
7. KEINE Messer oder Küchenutensilien auf der Heizplatte verwenden. Es wurde ein Schneidbrett mitgeliefert.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

GEFAHR



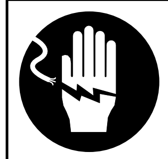


ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

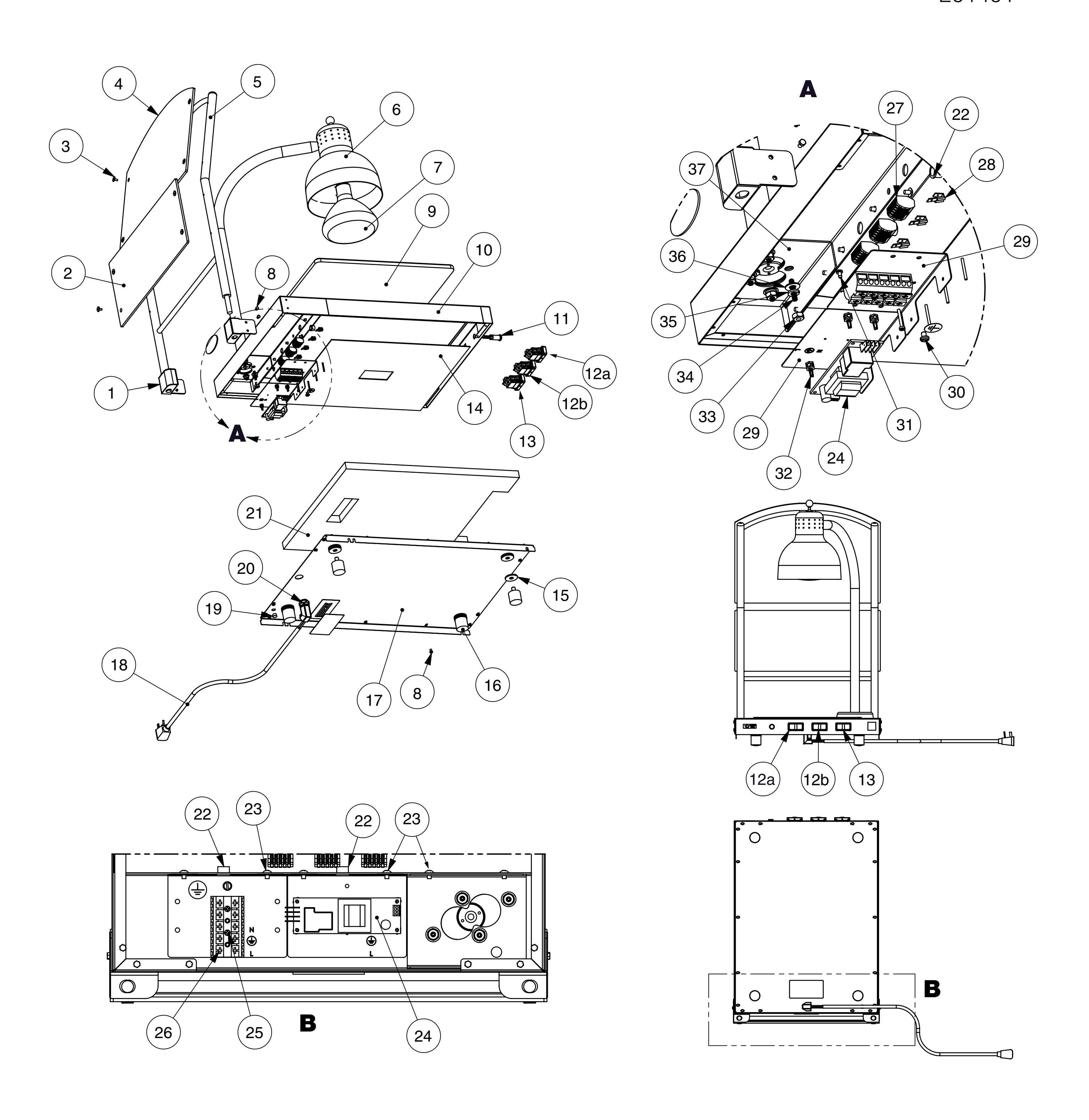
HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNGSANSICHT, CS-100

201401

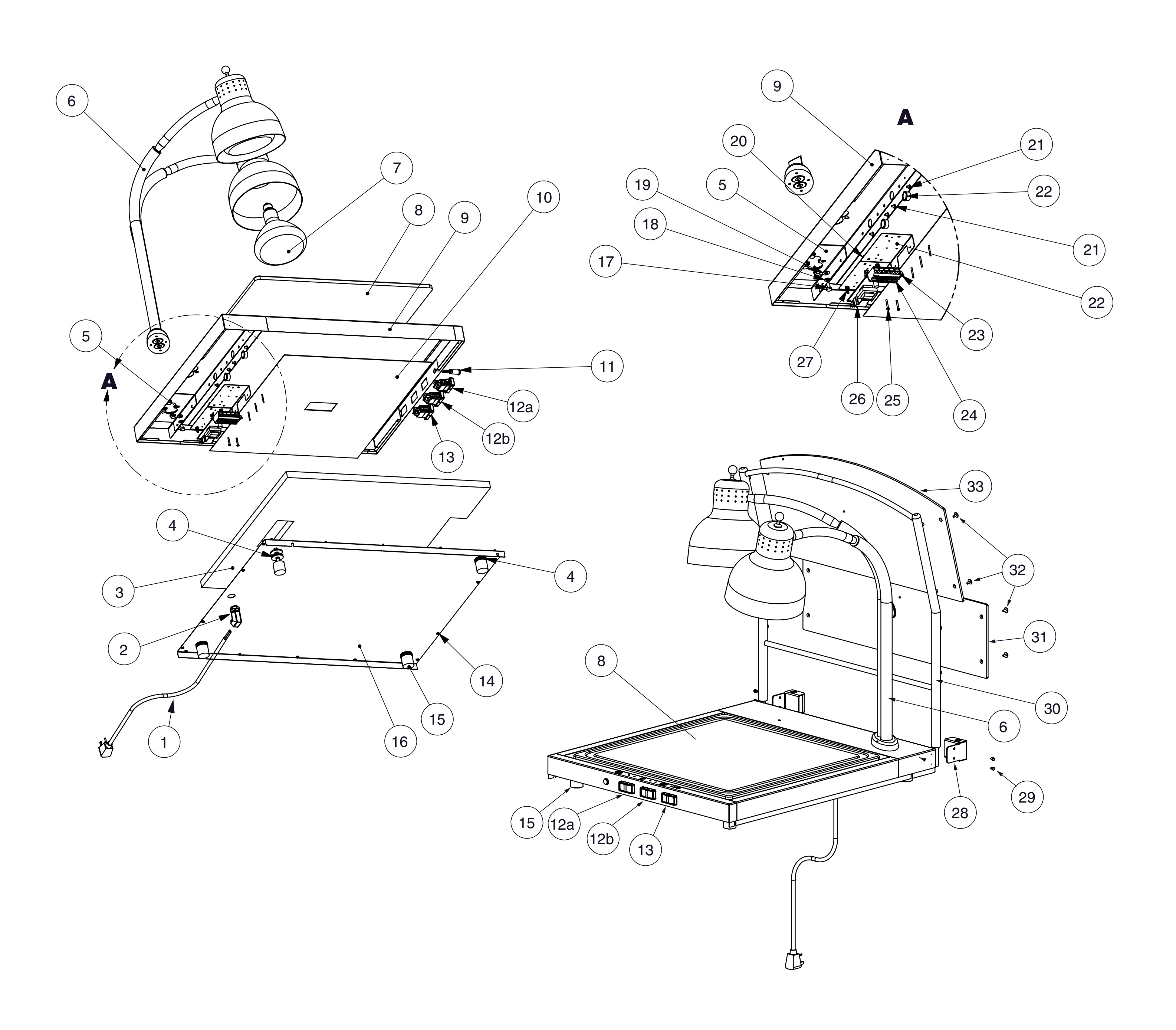


ERSATZTEILLISTE, CS-100

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	HUSTENSCHUTZ, BEFESTIGUNG	1011870	2
2	GEHÄRTETES GLAS, UNTERES	GL-29241	1
3	FLACHKOPFSCHRAUBE	SC-2816	8
4	GEHÄRTETES GLAS, OBERES	GL-29240	1
5	HUSTENSCHUTZRAHMEN	FR-28484	1
6	HEIZLAMPE, EINE GLÜHLAMPE	LP-34896	1
7	HEIZLAMPE, INFRAROT (250 W, 120 V)	LP-35721	1
	NUR LAMPENFASSUNG, 120 V	SK-35730	1
	HEIZLAMPE, INFRAROT (250 W, 230 V)	LP-33781	1
	NUR LAMPENFASSUNG, 230 V	SK-35028	1
8	SECHSKANTSCHRAUBE	SC-24751	22
9	SCHNEIDBRETT	BA-28482	1
10	SOCKELABDECKUNG, OBERE	5008801	1
11	WEISSES ZÜNDELEMENT (110 V)	LI-3027	1
	WEISSES ZÜNDELEMENT (250 V)	LI-3951	1
12A	HITZE EIN/AUS-KIPPSCHALTER	SW-34654	1
12B	HEIZREGEL-KIPPSCHALTER, 3 STELLUNGEN	SW-34653	1
13	LAMPE, EIN/AUS-KIPPSCHALTER	SW-34924	1
14	HEIZPLATTE (120 V)	CB-34630	1
	HEIZPLATTE (230 V)	CB-34544	1
15	UNTERLEGSCHEIBE	1010411	12
16	GUMMISTANDBEIN	BM-22606	4
17	SOCKELGEHÄUSE, INNERE PLATTE	5008802	1
18	KABELSATZ 125 V	CD-3232	1
	230 V (CEE7/7)	CD-3922	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
	230 V (BS 1363)	CD-33925	1
19	LOCHVERSCHLUSS	PG-25574	1
20	BUCHSE, ZUGENTLASTUNG	BU-34898	1
21	ISOLIERUNG	IN-22265	1
22	BUCHSE	BU-3006	2
23	KREUZSCHLITZSCHRAUBE	SC-2459	6
24	STEUERKARTE (120 V)	CC-34594	1
	STEUERKARTE (230 V)	CC-34657	1
25	KREUZSCHLITZFLACHKOPFSCHRAUBE	SC-28846	2
26	VERBINDUNGSBLOCK	BK-34711	1
27	STECKVERBINDER, 5-POLIG	CR-34646	3
28	STECKVERBINDER, DOPPELKABELSCHUH, 1/4"	CR-3849	6
29	WINKELHALTERUNG	1008529	2
30	FLACHKOPFMASSESCHRAUBE	SC-2190	1
31	KREUZSCHLITZSCHRAUBE	SC-28384	4
32	DISTANZSTÜCK, NYLON, SCHRAUBE	SP-28159	4
33	SECHSKANTMUTTER	NU-2437	4
34	SECHSKANTSCHRAUBE	SC-29222	4
35	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4"	WS-2294	4
36	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE	WS-22094	4
37	LAMPEN-BEFESTIGUNGSSCHEIBE	1011278	1

WARTUNGSANSICHT, CS-200

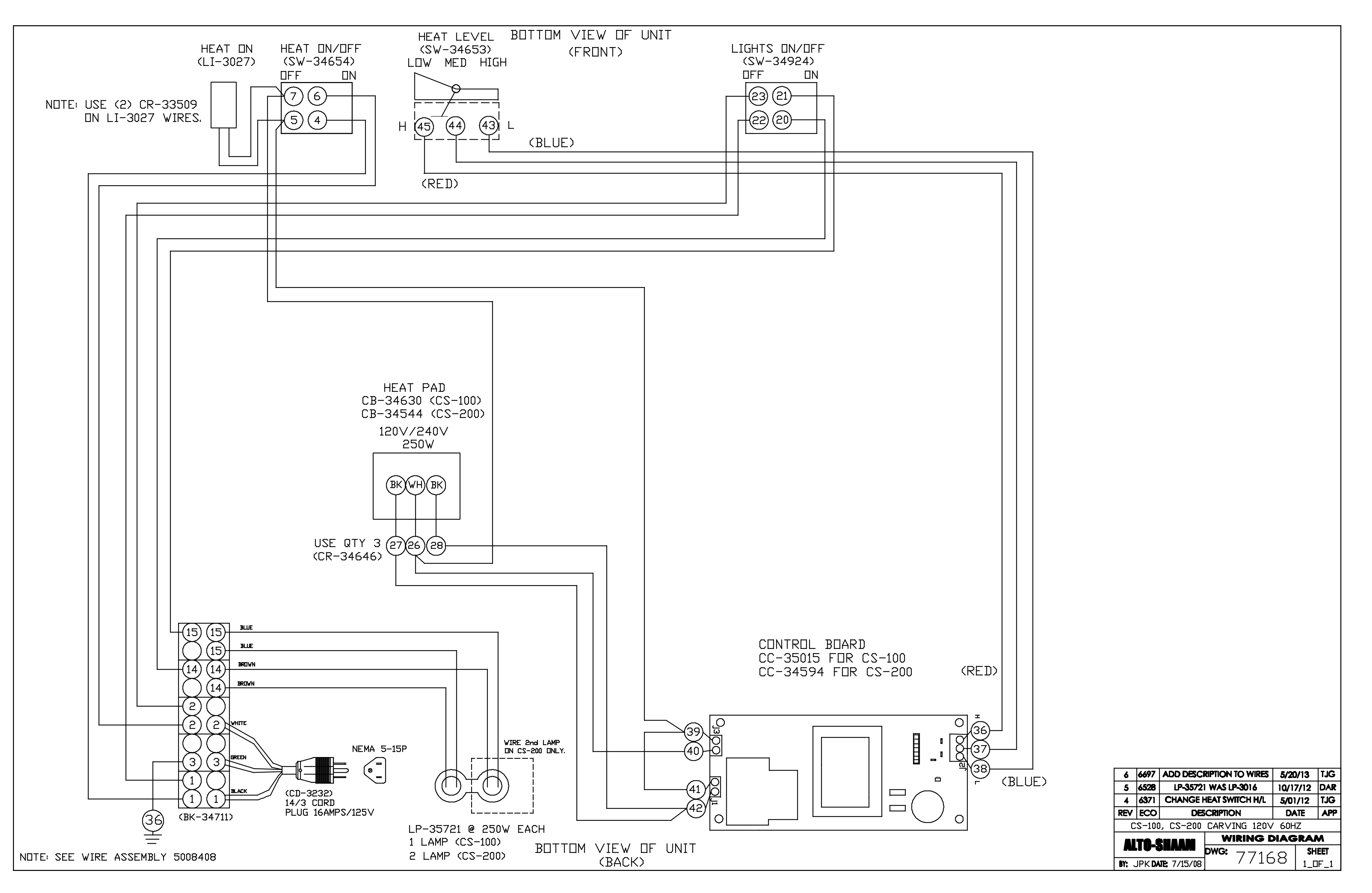
201301



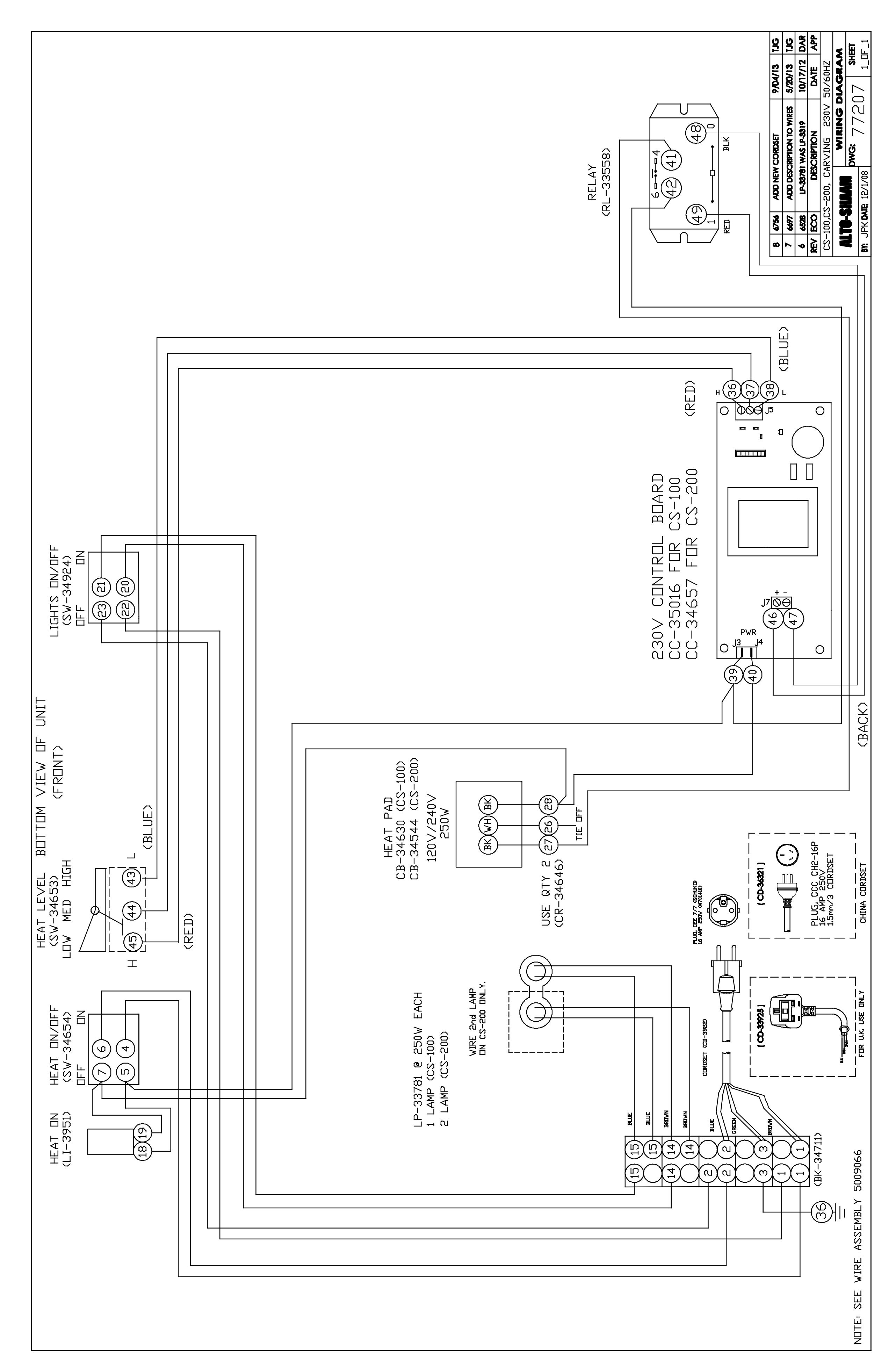
ERSATZTEILLISTE, CS-200

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	KABELSATZ 125 V	CD-3232	1
	230 V (CEE7/7)	CD-3922	1
	230 V (CH2-16P)	CD-36231	1
	230 V (BS 1363)	CD-33925	1
2	BUCHSE, ZUGENTLASTUNG	BU-34898	1
3	ISOLIERUNG	IN-22265	1
4	UNTERLEGSCHEIBE	1010411	12
5	LAMPEN-BEFESTIGUNGSSCHEIBE	1009413	1
6	HEIZLAMPE, ZWEI GLÜHLAMPEN, FIX	LP-34720	1
7	HEIZLAMPE, INFRAROT (250 W, 120 V)	LP-35721	1
	NUR LAMPENFASSUNG, 120 V	SK-35730	1
	HEIZLAMPE, INFRAROT (250 W, 230 V)	LP-33781	1
	NUR LAMPENFASSUNG, 230 V	SK-35028	1
	HEIZLAMPE, INFRAROT, TEFLON-BESCHICHTUNG (MARINE, 230 V)	LP-33781	2
8	SCHNEIDBRETT	BA-28066	1
9	SOCKELABDECKUNG, OBERE	5007406	1
10	HEIZPLATTE	CB-34544	1
11	WEISSES ZÜNDELEMENT (110 V)	LI-3027	1
	WEISSES ZÜNDELEMENT (250 V)	LI-3951	1
12A	HITZE EIN/AUS-KIPPSCHALTER	SW-34654	1
12B	HEIZREGEL-KIPPSCHALTER, 3 STELLUNGEN	SW-34653	1
13	LAMPE, EIN/AUS-KIPPSCHALTER	SW-34924	1
14	SECHSKANTSCHRAUBE	SC-24751	18
15	GUMMISTANDBEIN	BM-22606	4
16	SOCKELGEHÄUSE, INNERE PLATTE	5007447	1
17	SECHSKANTMUTTER	NU-2437	4
18	SICHERUNGSSCHEIBE	WS-2294	4
19	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE	WS-22094	4
20	KREUZSCHLITZFLACHKOPFSCHRAUBE	SC-28384	4
21	KREUZSCHLITZSCHRAUBE	SC-2459	6
22	SCHNAPPBUCHSE	BU-3008	2
23	MASSESCHRAUBE	SC-2190	1
24	VERBINDUNGSBLOCK	BK-34711	1
25	KREUZSCHLITZFLACHKOPFSCHRAUBE	SC-28846	2
26	STEUERKARTE (120 V)	CC-34594	1
	STEUERKARTE (230 V)	CC-34657	1
27	DISTANZSTÜCK, NYLON, SCHRAUBE	SP-28159	4
28	HUSTENSCHUTZ, BEFESTIGUNG	1011870	2
29	SECHSKANTSCHRAUBE	SC-24751	4
30	HUSTENSCHUTZRAHMEN	FR-28944	1
31	GEHÄRTETES GLAS, UNTERES	GL-28604	1
32	SCHRAUBE, FLACH	SC-2816	8
33	GEHÄRTETES GLAS, OBERES	GL-28416	1
34*	RELAIS*	RL-33558	1

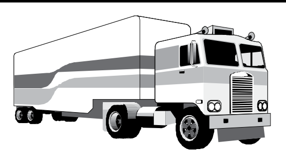
* Nicht abgebildet



HEAT ON (LI-3027)
HEAT ON/OFF (SW-34654) OFF ON
NOTE: USE (2) CR-33509 ON LI-3027 WIRES.
HEAT LEVEL (SW-34653) LOW MED HIGH
H L
(BLUE)
(RED)
BOTTOM VIEW OF UNIT (FRONT)
LIGHTS ON/OFF (SW-34924) OFF ON
HEAT PAD CB-34630 (CS-100) CB-34544 (CS-200)
120V/240V 250W
USE QTY 3 (CR-34646)
BLUE BLUE BROWN BROWN WHITE GREEN BLACK
NEMA 5-15P
(CD-3232) 14/3 CORD PLUG 16AMPS/125V
(BK-34711)
WIRE 2nd LAMP ON CS-200 ONLY.
LP-35721 @ 250W EACH 1 LAMP (CS-100) 2 LAMP (CS-200)
CONTROL BOARD CC-35015 FOR CS-100 CC-34594 FOR CS-200
(RED)
(BLUE)
NOTE: SEE WIRE ASSEMBLY 5008408
BOTTOM VIEW OF UNIT (BACK)
6 6697 ADD DESCRIPTION TO WIRES 5/20/13 TJG
5 6528 LP-35721 WAS LP-3016 10/17/12 DAR
4 6371 CHANGE HEAT SWITCH H/L 5/01/12 TJG
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
CS-100, CS-200 CARVING 120V 60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77168
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 7/15/08


RELAY (RL-33558)
RED
BLK
230V CONTROL BOARD
CC-35016 FOR CS-100
CC-34657 FOR CS-200
(RED)
(BLUE)
PWR
(BACK)
LIGHTS ON/OFF (SW-34924) OFF ON
BOTTOM VIEW OF UNIT (FRONT)
HEAT LEVEL (SW-34653) LOW MED HIGH
HEAT ON/OFF (SW-34654) OFF ON
HEAT ON (LI-3951)
HEAT PAD
CB-34630 (CS-100)
CB-34544 (CS-200)
120V/240V
250W
TIE OFF
USE QTY 2 (CR-34646)
LP-33781 @ 250W EACH
1 LAMP (CS-100)
2 LAMP (CS-200)
WIRE 2nd LAMP ON CS-200 ONLY.
BLUE
BROWN
GREEN
(BK-34711)
(CD-33925)
FOR U.K. USE ONLY
(CD-36321)
PLUG, CCC CH2-16P
16 AMP 250V
1.5mm/3 CORDSET
CHINA CORDSET
NOTE: SEE WIRE ASSEMBLY 5009066
8 6756 ADD NEW CORDSET 9/04/13 TJG
7 6497 ADD DESCRIPTION TO WIRES 5/20/13 TJG
6 6528 LP-33781 WAS LP-33119 10/17/12 DAR
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
CS-100,CS-200, CARVING 230V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
BY: JPK DATE: 12/1/08
DWG: 77207
SHEET 1 OF 1

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM®

Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ____________________ Datum der Installation: ____________________
Versorgungsspannung: ____________________ Gekauft von: ____________________
Seriennummer: ____________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA